



Wollige kaaspasta maken



Ingrediënten

- 400 gram gedroogde spaghetti
- 1 teen verse knoflook
- 1 Henri Willig Schaaap Oud Wiel 50+
- Cognac
- Salie
- 1 Kaasdip Chef's selection, Geroosterde tomaat

Bereidingswijze kaaspasta

Verwen jezelf met een unieke twist op de klassieke pasta: onze kaaspasta gemaakt met Henri Willig's overheerlijke Schaaap Oud Wiel 50+. Dit recept combineert de rijke smaken van oudere schapenkaas met een vleugje cognac, waardoor het een echt culinair hoogtepunt wordt. De toevoeging van Henri Willig's geroosterde tomaten kaasdip geeft het geheel een extra smaakdimensie. Perfect voor een luxe diner of als indrukwekkend gerecht bij een etentje. Laat je verrassen door de heerlijke combinatie van deze kaaspasta!

Bereidingswijze

- 1: Pel de knoflook en plet of snijd deze.
- 2: Snijd de korst van de schapenkaas in met een scherp mes. Verwijder de korst van de kaas.
- 3: Hol de schapenkaas uit en bewaar deze uitgeholde kaas. Bewaar ongeveer de helft van deze brokjes schapenkaas voor een andere keer in bijvoorbeeld een ovenschotel, op een croissant of over de tortillia chips.
- 4: Smelt met een gasbrander (die je bijvoorbeeld gebruikt voor creme brulee) de andere helft van de schapenkaas brokkels in de kaas en blus deze af met een flinke scheut cognac, waardoor de kaas heerlijk wordt geflambeerd.
- 5: Smelt het mengsel tot een mooie kaassaus en smelt de kaas royaal: de smeltkaas zorgt voor de hoeveelheid kaassaus die je door de spaghetti wilt.
- 6: Voeg de knoflook en de Henri Willig roasted tomato dip toe en roer alles goed door.
- 7: Kook de spaghetti ondertussen volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 8: Voeg de gekookte spaghetti direct bij de kaassaus in de uitgeholde kaas en schep het geheel door. Garneer met verse salie.

Klaar om zelf wollige kaaspasta te maken?

Maak je klaar voor een smaakavontuur met onze kaaspasta. Vergeet niet alle ingrediënten, waaronder de speciale kaas en kaasdip, te bestellen via onze webshop. Geniet van het bereiden en smullen van deze bijzondere pastacreatie!